

Déjeuner

ランチ

98 €

Maïs tendre et poivrons au mirin

とうもろこし



Huitres Belon et crème de syari, délicate
gelée au saké

牡蠣 寿司飯クリーム 日本酒



Bara - Chirashi de poissons nobles aux
condiments,

Bouillon minéralisé pour l'apprécier

深海のバラちらし寿司



Chaurce en glace plombière, gelée au
whisky japonais

シャオス・アイスクリーム、
ウイスキー・ゼリー



Chocolat acidulé au yuzu, biscuit aux
algues

柚子チョコレート, とろろ昆布

Seiche	烏賊	6 €
Saint-pierre	的鯛	8 €
Daurade	鯛	12 €
Sériole	ハマチ	12 €
Thon rouge	赤身	10 €
Bar Ike-Jime	鱸	14 €
Thon mi-gras	中トロ	14 €
Rouget	ヒメジ	8 €
Palourde	アサリ	12 €
Oursin	雲丹	20 €
Thon gras	大トロ	24 €
Caviar	キャビア	34 €
Homard	オマール海老	26 €
Wagyu	和牛	32 €
Truffe noire	黒トリュフ	28 €
Sashimis	刺身	24 €

**Nigiris, à la pièce
disponibles suivant l'arrivage et
les choix du chef**

厳選食材 握り1貫から

Menus
メニュー

Omakase
おまかせ

280 €

Maïs tendre et poivrons au mirin
とうもろこし



Chou blanc au nori, moules condimentées,
bouillon tiède

白菜ロール、海苔 ムール貝



Tofu d'artichaut et œufs de brochet fumés
アーティーチョーク豆腐



Belon et crème de syari, gelée au saké
牡蠣 寿司飯クリーム 日本酒



Homard à la vanille, nage prise au sésame
オマール海老 ヴァニラ ロワイヤル



Sashimis
刺身



Collection de sushis nigiris
寿司



Soupe claire de cèpe et miso
セップ茸の味噌汁



Sélection d'amamis
デザート

Menu rencontre
縁

150 €

Tofu d'artichaut et œufs de brochet fumés
アーティーチョーク豆腐



Belon et crème de syari, gelée au saké
牡蠣 寿司飯クリーム 日本酒



Homard à la vanille, nage prise au sésame
オマール海老 ヴァニラ ロワイヤル



Collection de sushis nigiris
寿司



Soupe claire de cèpe et miso
セップ茸の味噌汁



Sélection d'amamis
デザート